

## עוגיות שוקולד ציפס מדהימות



## רכיבים

- גרם חמאה / מחמאה / מרגרינה
- כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס סוכר חום
- ביצה
- סוכר וניל
- שקית אבקת אפייה
- 1/4 4/1 כוסות קמח לבן
- קורט מלח
- חבילה שוקולד ציפס לבן או חום

## הכנה

1. מערבלים במיקסר במהירות גבוהה חמאה, סוכר לבן, סוכר חום, אבקת אפייה, סוכר וניל, ביצים ומלח עד לקבלת תערובת אוורירית,
2. מנמיכים מהירות ומוסיפים לאט לאט את הקמח, בסוף להוסיף את השוקולד ציפס.
3. מחממים תנור ל-150 מעלות, בעזרת 2 כפיות מערימים על נייר אפיה במרחקים קטנים כחצי כפית מילוי.
4. לאפות כ-12 דקות ולהשאיר בתנור כעשרים דקות.
5. חשוב לאפות כל תבנית בנפרד.



12 servings 12

